30e Année. — Tome LIX. N° 1524 Paris, 13 Septembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

UTILISATION DES RAISINS FINS DE GIRONDE SOUS UNE FORME POUVANT ETRE EXPORTEE DANS LES PAYS SECS (1)

Dans sa réunion de Pau, en avril 1922, l'Office régional agricole du Sud-Ouest me donnait la mission suivante :

« Choisir et adapter, parmi les procédés connus, ceux qui permettraient d'utiliser les raisins fins de Gironde en leur donnant une forme susceptible d'être vendue, exportée et consommée dans les *pays secs.* »

En même temps, l'Office régional mettait à ma disposition une large subvention pour parer aux frais.

Limité aux crus de Gironde, le problème apparaissait efficace et très intéressant pour la Viticulture du département.

En effet, la transformation de la vendange correspondant à 10, 20 et même jusqu'à 50.000 hectos paraît pouvoir être réalisée rapidement et à peu de frais.

D'autre part, le placement des produits de cette transformation, soit de 10 à 20.000 quintaux métriques, peut être envisagé sans trop de septicisme.

Tous ces raisins fins, ainsi employés, ne servant plus à produire des vins de crus, la concurrence pour ces derniers sera moins grande. Il en résultera une plus-value importante pour les vins fins.

D'autres avantages peuvent encore être espérés. Il en sera question plus loin.

Toute autre est la question envisagée au point de vue de la Viticulture Nationale.

En admettant qu'une nouvelle industrie de transformation de raisins puisse absorber 2 et même 3 millions d'hectolitres de vendange, l'expérience montre que la situation du marché des vins n'en serait pas améliorée d'une manière durable.

Avant qu'une pareille industrie se soit outillée et créée pour absorber 3 millions d'hectolitres de vendange, il faudra des années. D'ici là, la crise vinicole, d'une façon ou d'une autre, aura pris fin.

(1) Communication faite au Congrès de l'A.F.A.S. à Bordeaux le 30 juillet 1923.

Ce n'est pas tout, l'industrie nouvelle va créer, avec les chiffres envisagés ci-dessus, environ 1 million de quintaux d'une marchandise nouvelle.

S'il n'y a pas de difficultés *a priori* insurmontables à placer quelques millions de quintaux d'un produit nouveau auquel son origine donne déjà un certain attrait, il n'en va plus de même s'il faut trouver des consommateurs pour 1.000 tonnes d'une marchandise qu'ils ne connaissent pas et à laquelle ils ne sont pas habitués.

Il en résulte que la transformation des raisins communs en produits autres que le vin peut être très avantageuse pour une entreprise privée, elle ne saurait être considérée comme une question d'intérêt général.

C'est à dessein que je n'envisage pas ici l'ensemble de la question vinicole, mévente, exportation, vinage, sucrage, etc. Malheureusement, dans les réunions viticoles, il arrive fréquemment qu'on aborde tous les sujets, on touche à tout pour n'aboutir à rien. La seule question dont j'ai à m'occuper ici vise les raisins fins de Gironde et nuls autres.

Postulata

Le problème étant bien défini, l'étude de la question conduit à poser tout de suite deux postulata.

1° Nécessité de la concentration des moûts.

Quelle que soit la forme ultérieure à donner aux dérivés du raisin, la concentration du moût s'impose pour diminuer le volume, le poids, les frais d'emballage et de transport. C'est évident.

En l'espèce, il convient de remarquer qu'ici la concentration des moûts est un *moyen* et non un *but*.

2° Il faut de petites usines de concentration.

Les petites usines de concentration s'imposent aussi pour plusieurs motifs:

C'est le seul moyen sûr de conserver l'individualité indispensable des crus. Ici, le mot cru ne doit pas être compris, ainsi qu'on le fait souvent en Gironde, comme visant une propriété individuelle dont les produits sont renommés. C'est le sens le plus général du mot cru qu'il faut prendre, c'est-à-dire la Région plus ou moins étendue fournissant des vins renommés ayant mêmes caractères. Exemples: Barsac, Saint-Julien, Saint-Emilion, etc.

Cette conservation de l'individualité des crus a une importance considérable. Aussi bien pour faciliter le placement, comme produit de luxe, des résultats de la transformation des moûts, que pour maintenir au loin la connaissance des noms de nos grands vins.

La petite usine permet aussi d'éviter les frais de transport dans une grande usine centrale et évite la fermentation et l'altération des raisins ou des moûts, difficiles à empêcher pendant les vendanges.

Les autres avantages de la petite usine sont de permettre un développement progressif de l'industrie de la concentration des moûts, de n'exiger qu'une première mise de fonds relativement peu importante et de réduire les risques.

Concentration des moûts

Cette opération n'est pas absolument nouvelle.

Les Grecs et les Romains l'ont pratiquée. Elle existait avant la guerre en Autriche et même en Italie. Je n'ai pas à en faire ici l'historique.

Depuis que j'ai commencé mes études sur ce sujet, elle est devenue, par suite de la mévente des vins, un sujet d'actualité brûlante.

Un projet de loi a même été déposé sur le bureau de la Chambre ayant pour but précisément de faciliter la concentration des moûts et l'emploi des concentrés dans toute la France.

Il ne s'agit plus de produits de luxe à quantités limitées destinées à l'exportation. Le législateur aura à se prononcer sur une mesure générale dont l'*intention* est de remédier à la crise vinicole.

Cette modification au régime actuel des vins touche de trop près au sujet traité dans cet exposé pour qu'il ne me soit pas permis de m'y arrêter un instant.

En faveur de la concentration généralisée des moûts, les arguments sont, au premier abord, extrêmement séduisants.

Puisque le sucrage des vins est permis avec du sucre de cannes et de betteraves, il est beaucoup plus rationnel de les sucrer avec du sucre de raisin.

Les moûts concentrés apporteraient aux vins améliorés, non seulement l'alcool, mais les autres constituants essentiels du vin.

D'un autre côté, l'eau évaporée par la concentration diminuerait le nombre d'hectolitres de vin mis sur le marché. Les cours s'en trouveraient raffermis, au moins théoriquement.

Enfin, la concentration des moûts permettrait peut-être de loger plus facilement les excédents de récolte qu'on serait heureux de retrouver les années déficitaires ou de qualité médiocre.

Peut-être plus qu'ailleurs, en matière viticole, la séduction des mots est extrêmement dangereuse.

Il n'y a pas très longtemps, on avait calculé que 40 ou 42 lois protégeaient la viticulture. Chacune d'elles devait la sauver, à en croire ses défenseurs.

L'ensemble n'a pas réussi à empêcher la crise du commencement du siècle.

Un texte de loi ne vaut que lorsque celle-ci peut être surveillée dans son application. C'est extrêmement rare qu'il en soit ainsi.

De plus, chaque loi a des répercussions qui sont rarement recherchées et prévues.

En ce qui concerne la concentration des moûts, j'ai déjà dit que je ne croyais pas qu'elle puisse s'effectuer en quantités importantes dans un délai suffisamment court pour influencer réellement la situation vinicole actuelle.

Mais admettons cette difficulté résolue. L'industrie de la concentration jette sur le marché à chaque récolte, deux ou trois millions de quintaux de moûts concentrés au tiers.

Ces moûts iront naturellement vers la limite septentrionale de la culture de la vigne pour améliorer les verjus de 5 ou 6° qu'il serait absurde de con-

centrer. Ces vins de verjus améliorés étant près des centres de consommation, bénéficiant doublement d'une réduction des frais de transport, accapareront le marché au détriment des vignobles plus lointains.

De plus en plus, la culture de la vigne s'étendra vers le Nord, où elle sera encore avantageuse, alors qu'elle ruinera les vignobles où l'on ne peut faire d'autres cultures.

Pratiquement, il sera impossible d'empêcher le mouillage des moûts.

Avec les moûts concentrés, la répression des fraudes dangereuses, déjà très difficile, deviendra tout à fait impossible.

Avec les moûts concentrés, les vignobles de plaine pouvant produire sans peine des vins de hauts degrés, c'est la dépréciation des vignobles de coteaux.

Avec les moûts concentrés, c'est la dépréciation des vins de cru.

Ainsi, en Champagne, un viticulteur entreprenant et hardi a acheté plusieurs milliers d'hectos de moûts pour les concentrer. Dans sa pensée, ces concentrés, d'ailleurs fort bien réussis, préparés avec des moûts d'origine à bas titre, pourront donner l'alcool des bonnes années à d'autres moûts pauvres.

Mais des raisins fins, mûris à 8° peuvent être portés à 12° avec des moûts de même origine, les vins produits n'auront jamais les qualités que, dans les grands crus, fournissent les raisins mûris normalement à 12° par exemple. La bonne réputation de nos grands vins sera fort compromise.

Avec les moûts concentrés, c'est un grand pas en avant fait par le chimisme alimentaire dans l'industrie vinicole.

C'est la disparition du vin naturel qui a encore la préférence de la presque totalité des buveurs de vins.

C'est un argument donné à la propagande anti-vinicole qui est loin d'être restée sans résultat.

Sans parler des prix de revient, toutes ces objections qui ne peuvent être qu'esquissées dans cette étude montrent bien que la libre concentration des moûts et le libre emploi des concentrés n'a pas que des avantages.

Jusqu'à plus ample informé, je considère qu'une telle mesure risque de devenir désastreuse pour l'ensemble de la viticulture française.

La concentration des moûts en vue de l'exportation est une tout autre question. Aucune des objections ci-dessus ne lui est applicable.

Opérations préliminaires à la concentration

Vendanges

Les moûts à concentrer ne doivent pas avoir subi un commencement de fermentation. Celle-ci entraînerait une perte de sucre et rendrait la clarification ultérieure plus difficile.

Le meilleur moyen d'empêcher toute fermentation consiste à sulfiter la vendange à la vigne même, au moment de la cueillette, à ne pas trop écraser les raisins, à presser rapidement pour sulfiter de nouveau.

Dans les essais industriels dont il sera question plus loin, il a fallu expédier 30 hectos environ de moût de Gironde.

A la vigne, les raisins rouges ont reçu 10 grammes de gaz sulfureux par hecto. Rapidement pressés, ils ont été entonnés en fûts méchés fortement. Une fois en fûts, on y a fait barbotter 20 grammes par hecto de gaz sulfureux liquéfié.

Ces moûts ont fait le voyage en petite vitesse de Gaillaguet (Gironde) à Gargan, près Paris; ils sont restés deux mois et demi sous hangar et, lors des premiers essais, ils avaient conservé la totalité de leur sucre et ne renfermaient que de 180 à 190 milligrammes de gaz sulfureux par litre.

Dans certains cas, il sera sans doute nécessaire de sulfiter à plus haute dose. Mais toujours le sulfitage à la vigne devra être utilisé.

Clarification

La concentration par l'évaporation des moûts clairs donne des concentrés plus fins, plus jolis, plus faciles à clarifier, que lorsque ils sont louches ou troubles.

La filtration au filtre à manches pendantes, type Mirepoix, donne de bons résultats, mais le rendement de ces filtres est faible.

Après d'autres, j'ai voulu essayer la force centrifuge comme moyen de clarification. La Société qui construit à Saint-Etienne les écrémeuses l'Antilope, a bien voulu me prêter gracieusement un de ses appareils. Elle était toute disposée, si les premiers essais donnaient de bons résultats, à faire toutes les modifications que l'expérience indiquerait. Malheureusement, les centrifugeuses à 4 ou 5.000 tours enlèvent bien les grosses bourbes, mais elles laissent les particules les plus fines qui ne sont pas les moins gênantes.

Avec les centrifugeuses Américaines (Sharpless) pouvant tourner à 20 ou 30.000 tours, les résultats n'ont pas été meilleurs.

En fait, l'opération vulgairement connue sous le nom de débourbage des moûts a donné des résultats très satisfaisants sous tous les rapports. Rien n'oblige à l'effectuer sur la totalité du moût. Dans une pressée, les moûts qui coulent d'abord sont troubles, ensuite ils passent parfaitement limpides. Il suffit donc de séparer les premiers des seconds pour diminuer le volume à clarifier. Les moûts troubles, déjà sulfités sont envoyés dans des cuves méchées. Au besoin, on y fait barbotter du gaz sulfureux dont la dose peut être portée à 300 milligrammes par litre et même plus.

Après repos suffisant, d'une durée qui varie avec les moûts, la forme et la capacité des cuves de débourbage, le liquide clair est soutiré et prêt à envoyer à la concentration.

Les bourbes sont recueillies à part pour être traitées spécialement.

Désacidification

Suivant la nature des moûts à utiliser et l'usage auquel les concentrés sont destinés, on aura souvent besoin de les désacidifier.

Le carbonate de chaux pur convient très bien pour cet usage.

Le gaz carbonique qu'il dégage dans la désacidification des moûts étant

plutôt gênant, on pourrait être tenté de désacidifier avec de la soude, de la potasse ou de la chaux caustique. Toutes ces bases donnent des produits à goût désagréable et rendent le moût presque inutilisable.

Il est impossible de calculer à l'avance la quantité de carbonate de chaux à employer pour faire tomber l'acidité des moûts d'une quantité déterminée.

Deux moûts différents, traités dans des conditions identiques par une même quantité de carbonate de chaux ne perdent pas la même proportion d'acidité totale. Variables, les différences sont quelquefois comme 3 et 5.

Il en résulte que, dans chaque opération, il faut procéder par tâtonnement, ce qui est d'ailleurs facile avec des essais sur de petites quantités.

Cette désacidification des moûts a une importance très grande. Quelle que soit la forme à donner aux concentrés destinés à l'exportation, pour chacune d'elles, les envois doivent présenter sous ce rapport un caractère d'uniformité nécessaire.

La désacidification des moûts rend leur clarification plus laborieuse. On y parvient en faisant intervenir une sulfitation supplémentaire qu'il est plutôt nuisible d'exagérer.

(*A suivre.*)

J. VINCENS,

Directeur de la Station Œnologique de Toulouse.

DOIT-ON DIVULGUER UNE AMELIORATION EN VITICULTURE?

L'un de mes correspondants m'adresse une lettre datée du 14 août 1923 que je reproduis *in extenso:*

« Monsieur Maroger,

« Monsieur,

« Vous annoncez dans la *Revue de Viticulture* l'ouvrage « La Goutte « d'Eau » qui permet de produire 250 hectolitres à l'hectare.

« Comme solution de la crise viticole actuelle, cette solution ne paraît « pas indiquée.

« Si on propose pour remède de concentrer les moûts ou de distiller pour « le vinage, la surproduction de liquide en abondance extrême est le système « à rebours; il ne peut qu'aggraver la crise.

« Tant que la propriété cherchera la quantité, sans faire attention à la « qualité, les crises reviendront à chaque période de belles récoltes et le « problème restera toujours posé.

« Je crois donc que votre ouvrage n'est pas parmi ceux qu'il y a lieu « de répandre en ce moment.

« Recevez, ...

Je remercie le signataire de cette lettre de me donner l'occasion de m'expliquer sur ce point, qui me tient à cœur.

Tout d'abord, il faut supposer que ma méthode de culture intensive de la vigne, ou toute autre méthode qui amènerait une amélioration dans les rendements, si elle se généralisait, donnerait des résultats supérieurs à ceux qui sont atteints généralement à ce jour. En effet, si ma méthode donnait des rendements inférieurs ou équivalents à ceux constatés ces dernières années, cette méthode ne concourrait pas à la surproduction et il n'y aurait plus de discussion.

Admettons donc que mon système augmente les rendements et le problème se pose ainsi :

Oui ou non, ai-je bien fait de faire imprimer mon ouvrage « La Goutte d'Eau » et de le répandre?

Avant de le publier, j'avais mûrement réfléchi et je ne regrette pas de l'avoir mis au jour. Je vais essayer d'exposer les considérations principales qui m'ont déterminé dans ce sens. C'est du choc des idées que jaillit la lumière et la discussion courtoise est d'essence française.

Qu'est-ce que le progrès? C'est faire mieux qu'avant, faire mieux que les autres; c'est sortir de la routine pour atteindre un but plus élevé, c'est faire un pas en avant.

Augmenter les rendements, n'est-ce pas un progrès? Ce progrès, si petit qu'il soit, devrait-il être l'apanage de quelques élus? Ou encore, aurais-je dû garder jalousement mon secret pour en profiter moi seul?

J'estime qu'un progrès quelconque doit appartenir à tous, car chaque pas en avant est susceptible d'amener d'autres améliorations.

Le législateur, à juste titre, protège l'inventeur par un brevet. L'inventeur peut exploiter ce brevet, le vendre, etc.; mais s'il n'a pas construit son appareil, s'il n'en a pas vendu, après un certain délai, ce brevet tombe dans le domaine public, il est devenu caduc. Cela prouve bien que le législateur a voulu que toute invention ou toute amélioration soit exploitée au bénéfice de tous.

Voilà donc une considération générale.

Voyons maintenant ce qui se passe pour les cultures quelconques. Les cultivateurs de céréales, de betteraves, de pommes de terre, de tabac, etc., etc., ne cherchent-ils pas à faire toujours mieux que l'année précédente, ou mieux que leurs voisins? Si un de nos paysans voit un champ de blé bien plus beau que le sien, ne cherche-t-il pas les causes de son insuccès et ne se promet-il pas d'y remédier dans l'avenir?

Seule, la vigne devrait être figée au point où elle est actuellement! On lui interdirait une amélioration quelconque! On la mettrait sous un boisseau où elle étoufferait! « Halte-là, lui dirait-on; on ne va pas plus loin! »

La vigne pousse en plein soleil. Telle parcelle ou tel vignoble longe des chemins. Les passants peuvent la voir, les ouvriers y travaillent. Si cette parcelle ou ce vignoble dépasse les autres comme frondaison et comme fruc-

tification, les passants et les ouvriers le remarquent et en parlent. Dans chaque commune, les déclarations de récolte sont affichées dans les mairies et on est étonné que cette parcelle ou ce vignoble, qui était si beau, double ou triple les rendements par rapport aux rendements moyens des autres propriétaires. Petit à petit, de bouche en bouche, on parle de ce vigneron si favorisé, d'abord entre voisins, puis dans la commune et de proche en proche, on arrive au canton, à l'arrondissement, au département. Après un an ou deux ans, ou cinq ans, tous les intéressés connaissent cette nouvelle. On ne peut pas arrêter cette propagation qui se répand comme une tache d'huile. Les plus osés tenteront quelques timides expériences et d'autres suivront.

Je reconnais que la publication de « La Goutte d'Eau » a accéléré ce mouvement, mais si je n'avais pas fait cet ouvrage, on n'aurait retardé cette marche ascendante que de quelques années.

En ce moment, tous les viticulteurs sont très vivement impressionnés par la récolte de 1922, qui a accusé en France et en Algérie 78 millions d'hectolitres. Pour mettre tout au pire, envisageons plusieurs années de très gros rendements. Il y aurait alors pléthore et on en arriverait à la *Mévente*.

Voilà le grand mot lâché et quel épouvantail!

Allons-nous trembler comme une feuille à cette perspective et considérer que tout est perdu?

Le progrès est une arme à deux tranchants: les uns en profitent, les autres en souffrent. Ceux qui suivent les sentiers battus et qui subissent la routine restent quelquefois en arrière, ceux qui font montre d'initiative réussissent souvent.

Il en est de même de toutes les industries. Une invention nouvelle ruine parfois les concurrents. Quoi qu'il en soit, nous ne devons jamais désespérer, ni jeter le manche après la cognée. La mévente ne dure pas toujours. Il y a aussi de bonnes années. Les vignerons prévoyants cherchent à économiser dans les bonnes années pour faire face aux mauvaises. Beaucoup le font. Dans tous les métiers, il y a des hauts et des bas.

Nous allons aborder quelques autres considérations.

Nous avons de très grands savants et en grand nombre, dans toutes les branches, qui s'adonnent à l'agriculture. Tous sont des disciples de notre immortel Pasteur. Ils nous font connaître le rôle des infiniment petits dans la vie des plantes, ils nous orientent vers des fermentations rationnelles; ils nous permettent, non seulement de tirer la quintessence de nos produits comme qualité et comme quantité, mais aussi, d'utiliser le jus de nos treilles en le transformant pour d'autres destinations que le vin.

D'ores et déjà, on fait du vin sans alcool sur une assez grande échelle à Bordeaux, en Bourgogne et autre part en France, et les demandes dépassent nos possibilités actuelles.

Les moûts concentrés auraient beaucoup de débouchés, si notre législation n'y mettait pas d'obstacles.

Enfin, la distillation d'une partie de nos vins devrait soulager notre situation. Cette distillation devrait prendre une grande extension si le carburant national était mis en pratique, comme nous l'espérons.

Tous ces moyens, qui sont encore embryonnaires, pourraient se développer, le moût de nos grappes serait divisé en deux parties : la première, qui serait la plus importante, serait transformée en vin et la seconde en des produits accessoires que j'ai énumérés ci-dessus.

Tout cela ne peut pas se faire en un jour. Mais il me semble que déjà notre horizon s'éclaircit.

Je n'oublie pas nos importations et nos exportations ; notre exportation est à peu près égale à zéro. L'importation en France se chiffre par millions d'hectolitres. Je reconnais que c'est une question bien délicate et complexe à résoudre. Nos diplomates ont à concilier des intérêts considérables et souvent contraires, dont il faut préjuger les conséquences. Le Midi bouge et j'espère qu'avec l'appui énergique et éclairé de M. Chéron, ministre de l'Agriculture, nous obtiendrons quelques améliorations.

Ayons donc confiance en l'avenir et ne nous laissons pas abattre. Le pinard, depuis la grande guerre, est en honneur partout en France et ailleurs. Si nous produisons du bon vin, bien vinifié et bien constitué, et en assez grande quantité, on boira davantage. Nos vins se vendront peut-être moins cher, c'est possible. Alors, il faudra aborder les très grands rendements à l'hectare et les frais d'exploitation par hectolitre seront sensiblement diminués.

Pour fixer les idées, je donne quelques chiffres :

Avec la taille en gobelet, peu de propriétaires atteignent une moyenne de 80 hectolitres à l'hectare sur quinze années consécutives.

Avec ma méthode, j'ai obtenu une moyenne de 140 hectolitres sur quinze années consécutives.

Dans la taille en gobelet, on peut admettre en général 4.000 fr. de frais généraux par an. Avec ma méthode, 5.000 francs.

En reprenant les chiffres ci-dessus et en admettant le prix de vente de 60 francs pour l'hectolitre, on aura par hectare un bénéfice de :

En gobelet : $80 \times 60 = 4.000$, soit $4.800 - 4.000 = 800$ francs. Avec ma méthode, $140 \times 60 = 8.400$, soit $8.400 - 5.000 = 3.400$ francs.

Le prix de revient à l'hectolitre serait :

En gobelet : $\frac{4.000}{80} = 50$ francs.

Ma méthode : $\frac{5.000}{140} = 35$ fr. 70.

Et voilà pourquoi, la culture rationnelle et intensive de la Vigne sera la culture de l'avenir.

E. MAROGER,

Président de l'Office Départemental du Gard.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

LANGUEDOC

L'état du vignoble de l'Hérault ne s'est pas beaucoup modifié depuis ces jours derniers malgré les faibles quantités de pluie tombées en divers endroits du département. Cependant là où le mal n'est pas trop accentué, les raisins pourraient peut-être bénéficier un peu de la fraîcheur apportée par ces pluies.

Les coteaux et les scubergues sont dans un état lamentable, beaucoup de vignes ont presque entièrement perdu leurs feuilles et les raisins sont restés petits. Dans les plaines, l'eudémis a fait beaucoup de ravages, ce qui inquiète les viticulteurs qui se croyaient favorisés.

Les vignerons des communes d'une partie des environs de Béziers ont été très éprouvés par un violent orage de grêle qui a presque entièrement enlevé la récolte.

La situation vinicole s'oriente de plus en plus vers une hausse; voici d'ailleurs la cote officielle du marché des vins du 28 août, à Montpellier.

Vin rouge, 8,25 à 9 fr. 80 le degré suivant couleur et qualité.

G. P.

CARCASSONNAIS

La situation viticole s'est profondément modifiée au cours du mois d'août; alors qu'en juillet on pouvait espérer une belle vendange, l'extrême sécheresse que nous avons eue et des orages de grêle qui ont ravagé une partie du Minervois, ont réduit la récolte d'un bon tiers.

Dans les communes de Cannes, de Trausse, de Laure, la grêle a causé des dégâts considérables; certaines vignes ont été grêlées à plat, les ceps sont tous déchiquetés, toutes les feuilles et tous les raisins ont disparu; c'est un véritable désastre pour cette contrée.

Les effets de la sécheresse ont assez varié; ce sont surtout les vignes mal adaptées ou celles qui avaient été récemment soufrées qui ont le plus souffert; dans celles-ci, tous les raisins sont secs et il sera inutile de les vendanger.

A la suite de ces accidents, le prix du vin a doublé dans l'espace d'un mois.

Alors qu'au 18 août, on cotait à la Chambre de Commerce de Carcassonne, les vins de 8 degrés à 48 francs l'hectolitre, ils étaient à 65 francs le 25 et à 74 le 1er septembre.

Cependant à la suite de la pluie assez abondante qui est tombée vendredi dernier, cette hausse semble s'arrêter et les prix se sont quelque peu tassés.

Cette pluie, faisant suite à deux orages, a humidifié suffisamment le sol pour que les raisins qui n'ont pas été grillés puissent arriver à maturité parfaite.

Malgré les prix actuels, les demandes du commerce continuent à être très nombreuses. C'est qu'en effet, les commerçants en vins, ont vécu durant toute cette année, au jour le jour, sans constituer de stocks; certains même escomptaient une débâcle des cours pour cette époque de l'année; ils pensaient que beaucoup de propriétaires qui ne pourraient loger leur nouvelle récolte à cause du vin qu'ils avaient encore en cave, seraient obligés de le jeter tous à la fois, sur le marché pour tâcher de s'en débarrasser à n'importe quel prix. Mais ces calculs ont été déjoués, les non logés seront très rares cette année; aussi le commerce n'ayant rien en réserve se trouve dans l'obligation de faire des achats importants, pour satisfaire à ses besoins journaliers.

Le stock qui restera en cave à la fin de la campagne, n'aura pas l'importance que certains prévoyaient. Sur les sept millions de disponibilités qu'il y avait dans l'Aude, après les dernières vendanges, il sortira plus de cinq millions d'hectolitres des caves de nos viticulteurs, un million sera absorbé par la consommation en franchise, le consume et la distillation, et il n'y aura pas un million d'hectolitres de reste dans les caves des propriétaires. Ce ne sera pas de reste, pour combler le déficit de la prochaine récolte.

Les vendanges seront assez retardées cette année; ells ne commenceront dans notre région que du 15 au 20 septembre. Ce sera un retard d'une dizaine de jours sur une année ordinaire.

O. Sarcos.

BORDELAIS

Selon votre désir, je vous donne quelques renseignements sur la situation en Gironde.

Les dernières grandes chaleurs ont porté un tort considérable au vignoble girondin. On peut considérer actuellement que la coulure, le rot et la chaleur par suite des raisins grillés ont fait perdre la moitié des espérances qu'on avait à la première heure. Donc la récolte de 1923 sera une récolte des plus réduites. Je n'ose encore avancer de chiffres, car il y a de l'inégalité selon les endroits et les situations, mais les propriétaires n'envisagent plus que la possibilité de faire une récolte réduite dans les environs de 3 millions d'hectolitres, et encore nous ne sommes pas aux vendanges qui seront tardives.

Aussi les vins montent avec une rapidité vertigineuse. Des vins à 8° vendus il y a huit jours 400 fr. et même moins le tonneau, valent 700 fr. et souvent plus. Les vins supérieurs valent davantage bien entendu.

On attribue cette situation aux bruits qui circulent que le Midi est ravagé et qu'en somme la récolte totale en France sera médiocre.

Il est sûr que la hausse n'est pas locale; elle vient de Paris et de partout et des courtiers ont des offres pour stocks importants qu'ils ne peuvent trouver.

En somme, c'est la crise résolue par elle-même.

Adieu pour le moment les articles sur le vinage, la concentration des moûts,

les prix de transports, les droits de circulation. Le viticulteur s'endormira et dans quelques années on reparlera de crise et rien ne sera préparé pour les éviter comme nous venons de le voir en 1922-23.

A. Rozier.

NANTAIS

La vente de la récolte de 1922 est très avancée. On estime qu'en octobre le stock restant ne dépassera pas 3 à 400.000 hectos, soit la moitié de la production normale d'une année. La distillation des petits vins d'hybrides et de gros-plant a eu une influence marquée sur l'absorption de ces boissons à bas degré.

Les cours restent faibles pour les Muscadets, 140 fr. la barrique. Ils sont plus fermes pour les gros-plants qui suivant qualité valent de 70 à 90 fr. avec tendance à la hausse.

La récolte de 1923 sera très faible. On ne peut compter que sur 4 à 5 barriques à l'hectare pour les Muscadets et de 15 à 20 pour les gros plants. On parle, si septembre est beau, de prix de 300 fr. pour les premiers et de 80 à 100 pour les seconds, la barrique nue prise au pressoir.

J. C.

ANJOU

La sécheresse du mois d'août a beaucoup retardé le développement du raisin et malgré la chaleur excessive (39° à l'ombre) et la grande luminosité, la véraison ne fait que commencer dans les cépages de première époque, avec un léger retard sur 1922 et un retard marqué sur 1921. La vigne a terminé sa pousse vers le 25 août.

Les conditions climatériques et l'état du sol ont gêné sinon empêché l'exécution du 4e labour.

Il y a eu un peu partout, des cas de *grillage* et d'*échaudage*, mais sur les coteaux principalement. La diminution de récolte, de ce fait, est peu importante.

Les invasions de *Mildiou* et d'*Oïdium* sont restées bénignes. L'*Eudémis*, par contre, exerce actuellement ses ravages dans certains vignobles très contaminés. Le 3e vol des papillons commence. On peut déjà prévoir — étant donné le retard dans le développement du raisin — que la récolte sera des plus réduites dans les vignes envahies par cet insecte. L'invasion, heureusement, n'est pas générale.

En tenant compte de ce qui précède et des accidents déjà signalés (coulure, grêle), on peut dire que la récolte sera tout au plus moyenne comme quantité. C'est septembre et octobre qui feront la qualité.

Les vins fins et même les bons vins de la dernière récolte sont à peu près tous vendus et à un prix rémunérateur. Cherchons donc avant tout la qualité du vin; ce sera le meilleur remède à la crise actuelle.

E. Vinet.

TOURAINE

Les craintes que nous avions exprimées dans notre note publiée dans l'un des derniers numéros de la « Revue » se sont malheureusement réalisées. La fâcheuse coulure a atteint la plupart de nos cépages divers; le côt est le plus maltraité; l'application de l'incision annulaire ne l'a combattue qu'en partie; on peut dire en moyenne que la moitié de la production de ce cépage est perdue — il y a plus dans bien des cas — et cela correspond, dans l'ensemble, à moins d'une demi-récolte ordinaire.

Les Gamays divers sont les moins atteints, ils donneront une petite récolte moyenne. Le Grosleau est plus ou moins maltraité ainsi que le Breton, selon les terrains. Pour tous les cépages, la sécheresse excessive a augmenté les pertes. Le grain est petit faute de sève.

Les conséquences ne se sont pas fait attendre; en présence du déficit prévu et certain désormais, la fermeté des cours s'est accusée. La décision ministérielle relative à la réduction des tarifs de transport sans limitation de distance, a produit aussi une bonne influence et les cours des vins se sont relevés en quelques jours de 10 à 15 fr. par hectolitre. Les beaux vins rouges de côt de 7 à 8° atteignent, dit-on, maintenant 150 fr. les 250 litres nus. Les cours sont sérieusement orientés vers la hausse sous la poussée de la demande qui est active. L'ensemble des vins courants passe aisément au-dessus de 100 fr. les 250 litres.

Quant aux blancs, qui sont très demandés, on doit noter avec satisfaction pour le viticulteur que des enlèvements considérables se font, en particulier dans le Richelais, mais un peu partout et que les stocks menaçants de ces temps derniers tendent à disparaître en grande partie avant la récolte.

Certes, la protection accordée enfin au vignoble facilite l'épuisement, mais on ne doit pas oublier que, sans doute, les conditions mauvaises de la récolte pendante semblent, comme toujours, rétablir un équilibre que la crise avait détruit depuis plus de six mois. Auguste CHAUVIGNÉ.

Nous avons en Touraine un temps épouvantable pour la récolte des vignobles; après une série de froids en juin, juillet, une série de grosses chaleurs en juillet et août, et le tout sans une goutte d'eau, la terre est absolument sèche; la fleur s'est mal passée, surtout dans les Gamays, les Côts et les Groslots; les Blancs (gros et menus Pinots) sont meilleurs; mais la maturité ne marche pas et se fait mal. Si le froid qui règne depuis quatre à cinq jours persiste, nous ne vendangerons qu'en octobre.

Encore une année médiocre. Avec les frais considérables, je me demande ce que va devenir le vignoble tourangeau. — B.

AUBE

La situation du vignoble dans toute notre région n'est pas très satisfaisante. Le début du printemps ayant été très doux, la vigne avait débourré avec

un peu d'avance et une sortie de raisins abondante ; mais les gelées d'avril et surtout celle du 18 mai suivie de vents violents, de pluies et de froid pendant tout le mois de juin, ont détruit les rameaux, arrêté la végétation et amené une chute de feuilles exceptionnelle.

La floraison s'est effectuée en juillet à la reprise de la végétation provoquée par les chaleurs de ce mois, la vigne anémiée par ces temps froids et la chaleur survenant tout à coup a produit une transition trop brusque qui a amené la coulure ou le millerandage de la presque totalité des grappes.

La récolte sera à peu près nulle. En ce moment le rognage et le sarclage se poursuivent partout mais sans beaucoup d'enthousiasme, surtout de la part des jeunes gens que le manque de récolte décourage.

Quelques ventes, très minimes, se font de temps en temps, à des prix qui sont loin, avec les prix de tous les produits, de laisser du bénéfice aux vignerons.

F. D.

BEAUJOLAIS

La situation peut se résumer ainsi : Bonne au point de vue vinicole (les prix sont à la hausse), déplorable au point de vue viticole (la sécheresse persiste).

Depuis ma dernière note la sécheresse a continué ses méfaits. Certaines vignes font pitié avec leurs grappes desséchées pendant lamentablement sans aucun grain. L'égrappage mérite d'être largement employé cette année pour réduire la proportion de râflesc : malheureusement, nos viticulteurs ne sont guère outillés pour pratiquer cette opération.

On compte vendanger autour du 10 septembre dans la plaine, après le 15 sur les côteaux. Les vignerons les plus éprouvés, considérant la quantité de main-d'œuvre nécessaire pour couper les grappes nombreuses à grains millerandés ou desséchés, réclament la participation des propriétaires aux frais de vendanges.

Malgré les chaleurs de juillet et d'août, qui théoriquement auraient du tuer les œufs, l'eudémis fait néanmoins beaucoup de ravages. Cet insecte, bien plus que la Cochylis, presque inexistante cette année, reste pour le Beaujolais le fléau le plus redoutable. Il faut avouer qu'à l'heure actuelle les méthodes de traitement préconisées sont toutes pratiquement insuffisantes.

Les prix sont à la hausse ! Heureux les vignerons qui ont « tenu le coup » ! Elle atteint en moyenne près de 100 francs par pièce ; le viticulteur n'a plus de crainte, hélas ! au sujet du logement de la récolte prochaine.

A quelque chose, malheur est bon ! A. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 64 à 76 francs; 10°, de 82 à 86 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 105 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 100 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 230 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, les ordinaires de 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de » fr. » à » fr. » le degré. Ventes sur souches, 5 fr. à 5 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (3 sept. 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. le degré. Montagne supérieur, de » à » fr. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 500 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, 235 fr.

Montpellier (4 sept.). — Vins rouges 1922 : 8° à 11° de 8 fr. 75 à 9 francs le degré. Vins supérieurs 11° 3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de » à » fr. le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 500 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (7 sept.). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°5, de 68 à 100 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 septembre 1923.

Cours des vins : de 8 à 9 francs le degré, selon couleur, qualité et situation de cave.

Carcassonne (8 sept.). — Récolte 1922 : de 8° à 11°5, de 68 à 100 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (8 sept.). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 70 à 105 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Vins de Maury, de 15 à 17°, de 10 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin à 86°, on signale une vente à 625 francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 82 fr. 00 à 86 fr. 00; orge, 65 fr. 50 à 67 fr. ; escourgeons, 56 fr. 00 à 66 fr. 50 ; maïs, 67 fr. 50 à 68 fr. ; seigle, 61 fr. 00 à 68 fr. 00 ; sarrazin, 70 fr. à 81 fr. 00 ; sorgho, « fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 53 fr. 00 à 56 fr. 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 77 fr. 48 — Buenos-Ayres, 65 fr. 72 — Chicago, 69 fr. 93. — Sons, 39 fr. 00 à 70 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de 75 à 3?0 francs; saucisse rouge, de 50 à 65 fr. ; chair blanche, de 40 à 55 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 120 fr. ; foin, 125 à 170 fr. luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 71 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 65 fr. 25 (Marseille); palmistes 46 fr. 50; de coprah, 67 fr. 25.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 500 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 264 francs 50 (en gros).

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 9 fr. 20 — Veaux, 5 fr. 00 à 10 fr. 20 — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité dans les mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité, chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 161 fr. à 170 fr les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs) — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 50 à 60 fr. le cent. — Pommes communes : 50 à 150 fr. — Poires communes : 70 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 35 fr. le cent. — Bananes : 29 à 80 fr. — Ail : 100 à 150 fr. — Champignons : 620 à 1100 fr. — Haricots verts de Saumur : de 200 à 500 fr. — Pois verts de Paris, de 180 à 260 fr.— Artichauts Breton : 20 à 75 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 75 à 275 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 70 à 110 fr. — Aubergines : de 30 à 50 fr le cent. — Abricots du Midi : de 200 à 300 francs. — Fraises de Paris : de 500 à 700 les 100 kil. — Amandes vertes : de 150 à 300 fr. — Pêches du Midi de 140 à 400 fr. — Reines-Claude, 150 à 400 fr. — Framboises, de 600 à 00 fr. — Raisins du Midi : de 140 à 200 francs. — Noix vertes de 140 à 220.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 Septembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	3
Lundi.....	20 »	7 »	13. 5	»
Mardi.....	19 »	4 »	11. 5	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	19 »	11 »	15 »	»
Vendredi..	21 »	10 »	15. 5	»
Samedi....	21 »	13 »	17 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	18 »	5 »	11. 5	»
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	»
Mardi.....	21 »	10 »	15. 5	»
Mercredi..	22 »	8 »	15 »	»
Jeudi.....	20 »	7 »	13. 5	0
Vendredi..	23 »	6 »	14. 5	»
Samedi....	24 »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche.	20 »	6 »	13 »	»
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	»
Mardi.....	18 »	10 »	14 »	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	19 »	10 »	14. 5	»
Vendredi..	22 »	11 »	16. 5	»
Samedi....	24 »	11 »	17. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	12 »	» »	»
Mardi.....	» »	14 »	» »	»
Mercredi..	23 »	15 »	19 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	28 »	9 »	18. 5	»
Samedi....	30 »	11 »	20. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
2	21 »	8 »	14. 5	0
3	21 »	11 »	16 »	»
4	25 »	10 »	17. 5	»
5	» »	13 »	» »	»
6	21 »	» »	» »	»
7	26 »	10 »	18 »	»
8	29 »	10 »	19. 5	»
ALGER				
2	26 »	24 »	25 »	»
3	28 »	22 »	25 »	2
4	30 »	20 »	25 »	35
5	26 »	18 »	22 »	0
6	25 »	18 »	21. 5	»
7	25 »	19 »	22 »	»
8	27 »	19 »	23 »	19
BORDEAUX				
2	21 »	4 »	12. 5	»
3	23 »	6 »	14. 5	»
4	25 »	2 »	13. 5	»
5	22 »	12 »	17 »	»
6	23 »	8 »	15. 5	0
7	28 »	» »	» »	»
8	30 »	5 »	17. 5	»
NANTES				
2	18 »	6 »	12 »	»
3	20 »	7 »	13. 5	»
4	20 »	5 »	12. 5	5
5	19 »	10 »	14. 5	0
6	21 »	7 »	14 »	»
7	23 »	10 »	16. 5	»
8	24 »	14 »	19 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.